



## ELLECUISINE

### BANC D'ESSAI JE CUISINE 2.0

Les derniers ustensiles indispensables pour cuisiner comme une pro ? Une tablette interactive et des applis de choc. Suivez le guide.

#### NOTRE TEST DE TABLETTES



**la pionnière**  
100% kitchenproof, garnie de plus de 4 000 recettes

et vidéos de chefs et d'un planificateur de menus en bonus, la Qooq comblera les foodings purs et durs qui ont déjà tout.

**Son plus :** les Qooq parties à L'Atelier des sens (tél. : 01 40 21 08 50), pour la tester entre amis...  
■ Qoop, 349 €, en vente sur [www.qooq.com](http://www.qooq.com) et à la Fnac.



**la tout-terrain**  
Colorée, la tablette Cuisinix associe

la cuisine (recettes, vidéos) à un portail bien pensé (courses, services) et à un univers ouvert (sous Android). E-mails, radio, minuteur... cette tablette, c'est un vrai couteau suisse numérique !

**Son plus :** sa « boîte à coupons », qui permet de bénéficier de plein de réductions en ligne.  
■ Cuisinix, 249 €, sur [www.cuisinix.fr](http://www.cuisinix.fr)



**le classeur virtuel**

Collecter au même endroit les recettes glanées sur le Web, les annoter et les partager ? C'est le principe de ce « classeur connecté » qui agrège nos sites de cuisine préférés et permet de tout organiser.

**Son plus :** son pied intégré, et le site Web qui va avec ([www.lefoodie.com](http://www.lefoodie.com)).  
■ Le Foodie de Seb, env. 200 €, en vente chez Darty, Boulanger, Amazon et L'Atelier des Chefs

#### NOS APPLIS PRÉFÉRÉES

##### le cahier tout en un

Enfin une appli qui permet de gérer en un seul spot toutes nos recettes favorites ! Comme dans un cahier virtuel, on y fait glisser les recettes de plus de deux cent sites, elle recalcule les quantités en fonction du nombre d'invités et prépare la liste de courses.

**Son plus :** iPhone, iPad ou ordi, tout est synchronisé en même temps !  
■ Appli « Paprika : gestionnaire de recettes », 4,49 € sur l'AppStore.

##### le carnet de food-notes

Ceviche au Mexique, cassoulet à Castelnaudary : vous aimez commenter ce que vous mangez, dans la vraie vie ou sur Facebook. Pour vous souvenir de ce que vous avez dégusté, où et avec qui, voici le bloc-notes interactif pour tout lister, avec la photo ad hoc, et partager vos expériences.

**Son plus :** la fluidité de son interface, qui la rend conviviale.  
■ Appli « Evernote Food », gratuit sur l'AppStore et Google Play.

##### le sommelier de poche

Cette appli nous propose l'accord mets-vin parfait parmi plus de mille plats, et nous guide quand on a un super vin... et qu'on cherche quoi servir avec. Et, si on ne trouve pas, ils répondent par mail !

**Son plus :** son large choix et son côté didactique.  
■ Appli « QBQM » (Que Boire ? Que Manger ?), gratuite sur l'AppStore.

##### la plus étoilée des applis

250 recettes sorties tout droit des « Grands Livres... » d'Alain Ducasse, 100 démonstrations en vidéo, 180 fiches produits avec visuels bluffants et 40 ustensiles, tout est conçu pour qu'on cuisine comme des chefs.

**Son plus :** si on ne craint pas de se frotter à Ducasse, on peut y ajouter ses propres recettes...  
■ « Mon Grand Livre de cuisine », d'Alain Ducasse, sur iPad, 29,99 € sur l'AppStore.

ESTERELLE PAYANY



Des  
news et  
des  
tendances  
food sur  
elle.fr